



仕様

地域： フランス

原産地呼称： フランス / ヴァン・ドゥ・フランス

スタイル： 赤ワイン

葡萄品種： ピノ・ノワール

ティスト： 辛口

アルコール度数： 13%

サーブ温度： 14°Cから16°C

容量： 750ml

説明

是非試していただきたい、ローヌ産ワインには珍しいピノ・ノワール！

南仏ガール県の粘土石灰岩の土壤で栽培されたブルゴーニュの土着品種ピノ・ノワールの古樹から造られる。醸造家のアンリ・ドーティニヤックが、出身地のブルゴーニュで培った醸造ノウハウを南仏育ちの葡萄に吹き込み、ブルゴーニュスタイルの高品質ワインに仕上げている。特徴は、ミディアム～ヘビートーストしたフレンチオークを熟成工程で使用していること。赤系ベリー類にスミレやバラなどのアロマが立ち昇り、甘草に毛皮や森の下草もほのかに香る。力強く濃厚な味わいながら、タンニンはなめらかで、きれいにバランスが取れたワイン。グリルした赤身肉や鶏肉と相性抜群。

ティスティングノート ルビー色を帯びた深いガーネット色。エレガントで調和が取れている。赤果実のアロマが支配し、ほのかなスパイスと下草を含む、芳醇なブーケを示す。しっかりした骨格に、たっぷりとした柔らかいタンニンを持つ。

合う料理 グリルした赤肉、ストロングチーズ、デリカテッセンと好相性。

葡萄品種 ピノ・ノワール 100%

畑 / 醸造方法

収穫 機械

醸造 果皮とマセラシオンし、ステンレストンクでアルコール発酵

酸度 2.63g/L

PH 3.78g/L

残糖度 1.36g/L

受賞歴

ジルペール&ガイヤール ゴールド！70MD ゴールド！